



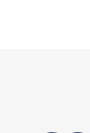
REGIONE
LAZIO

ARSIAL



LAZIO
MONUMENTAL TASTE

vitaly



CON IL CONTRIBUTO
Camera di Commercio
Roma



CON IL SUPPORTO
BluBanca
Gruppo Banca Popolare del Lazio



CON IL SUPPORTO
DI MARCO
F.L.C. E.T.T.

IN COLLABORAZIONE
AMBERSO & ASSOCIATI
Enochian
Enochian

PROGRAMMA



PADIGLIONE A - LAZIO

dal 6 al 9 aprile 2025

www.arsial.it

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027

La Qualità nella filiera vitivinicola.
Progetto di valorizzazione delle DOC del Lazio.
OCM vino e correlazioni con il PSR/CSR.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

INAUGURAZIONE

DOMENICA 6 APRILE

ORE 12:30 - 13:30

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi Frascati si confrontano con un grande bianco italiano: Il Terre Alte di Livio Felluga.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 13:00 - 14:00 (Sala n.2)

PRENOTA

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY

“IL RISTORANTE”

CHEF DORIANO PERCIBALLI

DOMENICA 6 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi Merlot-Syrah e Cabernet Sauvignon del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: Il San Leonardo di Tenuta San Leonardo.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 15:00 - 16:00 (Sala n.2)

PRENOTA

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027

AKIS (Agricultural Knowledge and Innovation System): il sistema della conoscenza e dell'innovazione in agricoltura nella Regione Lazio.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 16:00 - 16:45 (Sala n.1)

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE

“FRASCATI - ROMA - PIGLIO”

CONSORZI DI TUTELA

Le Riserve: viaggio nel tempo con le eccellenze del Lazio.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 16:30 - 17:30 (Sala n.2)

PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi Cesanesi del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: il Barbaresco di Gaja.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 17:15 - 18:00 (Sala n.1)

PRENOTA

PINSA PARTY & DJ SET (evento a inviti)

Un'esperienza esclusiva tra gusto e convivialità.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 19:30 - 22:30

EVENTO ISTITUZIONALE - REGIONE LAZIO

DIREZIONE “CULTURA, POLITICHE

GIOVANILI E DELLA FAMIGLIA, PARI

OPPORTUNITÀ, SERVIZIO CIVILE”

Il Museo del Vino di Monte Porzio Catone: cultura, territorio e comunità nel cuore del Vulcano Laziale.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco francese: Corton Charlemagne Gran Cru di Domaine Denis Pere et Fils.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 11:00 - 12:00 (Sala n.2)

PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco italiano: Cervaro della Sala di Castello della Sala.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 13:00 - 14:00 (Sala n.2)

PRENOTA

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY

“IL RISTORANTE”

CHEF MARCO BOTTEGA



LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)

PRENOTA

“I TRE BICCHIERI DEL LAZIO”

Masterclass di degustazione dedicata ai vini della nostra regione premiati con i tre bicchieri dalla Guida Gambero Rosso.
Conduce *Marco Sabellico (Gambero Rosso)*.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 15:00 - 16:00 (Sala n.2)

PRENOTA

PRESENTAZIONE - “MASTER IN FOOD, WINE & BEVERAGE DELL'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA”

In collaborazione con il CREA, il master forma professionisti qualificati nel settore food, wine & beverage, pronti a operare in aziende, ricerca e istituzioni, promuovendo un'agroalimentare innovativo, sostenibile e attento al Made in Italy.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 16:00 - 16:30 (Sala n.1)

CONVEGNO

CONFAGRICOLTURA / AGRITOURIST

L'Enoturismo e la diversificazione delle attività agricole, opportunità economica, sociale e territoriale da sviluppare.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 16:30 - 17:30 (Sala n.2)

PRESENTAZIONE – “CASTELLI ROMANI”

CITTÀ ITALIANA DEL VINO 2025

Un anno di eventi, iniziative e valorizzazione del territorio, nel segno della viticoltura storica e della sostenibilità.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 17:00 - 18:00 (Sala n.1)

PRESENTAZIONE – DIVINO ETRUSCO 2025

Anteprima della prossima edizione di DiVino Etrusco, la manifestazione che ogni anno celebra l'eredità vitivinicola degli antichi popoli etruschi attraverso un percorso enologico tra i territori della Dodecapoli.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi vini bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco italiano: Fiorduva di Marisa Cuomo.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 11:00 - 12:00 (Sala n.2)

PRENOTA

GLI STRUMENTI FINANZIARI ISMEA: UN'OPPORTUNITÀ PER IL LAZIO

Un'occasione per conoscere da vicino gli strumenti finanziari messi a disposizione da ISMEA per sostenere l'imprenditoria agricola e agroalimentare. Focus particolare sul Lazio.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 11:30 - 12:00 (Sala n.1)

PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING

Le grandi Malvasie del Lazio si confrontano con una grande Malvasia italiana: Venezia Giulia Malvasia di Skerk.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 13:00 - 14:00 (Sala n.2)

PRENOTA

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY

“IL RISTORANTE”

CHEF MARCO BOTTEGA

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)

PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING

I grandi rossi del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: Montepulciano d'Abruzzo di Valentini.
Conduce *Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)*.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 15:00 - 16:00 (Sala n.2)

PRENOTA

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE

“FRASCATI - ROMA - PIGLIO”

CONSORZI DI TUTELA

Gli autoctoni del Lazio raccontati attraverso le denominazioni dei consorzi.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 16:00 - 17:00 (Sala n.2)

PRENOTA

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027

Filiera vitivinicola, Qualità e OCM vino: correlazioni con il PSR/CSR Lazio.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 16:30 - 17:30 (Sala n.1)

PRESENTAZIONE – VINI D'ABBZIA

Anteprima dell'edizione 2025 di Vini d'Abbazia, in programma dal 6 all'8 giugno nell'incantevole Abbazia di Fossanova, con degustazione a tema.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 17:00 - 18:00 (Sala n.1)

EVENTO ISTITUZIONALE - REGIONE LAZIO

DIREZIONE “CULTURA, POLITICHE

GIOVANILI E DELLA FAMIGLIA, PARI

OPPORTUNITÀ, SERVIZIO CIVILE”

Il “Mulino dei Mestieri” presenta: Civitella d' Agliano terra di calanchi, vigneti ed antiche maestrie!

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 17:00 - 18:00 (Sala n.2)

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE

“FRASCATI - ROMA - PIGLIO”

CONSORZI DI TUTELA

Frascati, Piglio, Roma DOC. La Contemporaneità di vini e territori.

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.2)

PRENOTA

PRESENTAZIONE:

“CONSORZIO VIGNAIOLI DEL LAZIO”

Dalla bottiglia alla tavola, custodi del territorio.

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027

Le opportunità offerte dai nuovi bandi dello Sviluppo Rurale pubblicati dalla Regione Lazio.

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 12:00 - 13:00 (Sala n.2)

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY

“IL RISTORANTE”

CHEF MARCO BOTTEGA



MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)

PRENOTA



REGIONE
LAZIO

ARSIAL



LAZIO
MONUMENTAL TASTE

vitaly